125 Jahre frischli

Dessertgenuss für die kalte Jahreszeit

GENUSS, DER DIE KALTE JAHRESZEIT VEREDELT

Die Jahreszeiten Herbst und Winter laden dazu ein, Gäste mit wärmenden Aromen und besonderen Geschmackserlebnissen zu verwöhnen. Gerade jetzt sind **kreative Dessertangebote** gefragt, die **Gemütlichkeit**, **Qualität** und **Genuss** perfekt vereinen.

Mit unseren **vielseitigen Convenience-Produkten** und **praxisnahen Rezeptideen** lassen sich kreative Herbst- und Winterdesserts schnell, einfach und wirtschaftlich umsetzen. Von fruchtigen Apfelkreationen über feine Gewürznoten bis hin zu festlichen Dessertvariationen – entdecken Sie **inspirierende Konzepte** für **Gastronomie**, **Hotellerie** und **Gemeinschaftsverpflegung.**

STARK IM VORTEIL – MIT FRISCHLI DESSERTS:

- Vielseitig einsetzbar: pur oder veredelt
- Ausgezeichnetes Genusserlebnis – schmecken wie selbstgemacht.
- Direkt servierfertig
- Einfach in der Anwendung
- Im praktischen, platzsparenden 5-kg-Eimer
- Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung

Dosieren leicht gemacht

Unser **praktischer Dosierspender** ermöglicht eine exakte und hygienisch einwandfreie Dessert-Portionierung von Saucen und Desserts.

Hierdurch sparen Sie Kosten und leisten zugleich einen Beitrag zum Hygienekonzept Ihrer Großküche.

Wenden Sie sich an Ihren Außendienstler!

WINTERZEIT IST APFELZEIT

Als besonderes **Highlight unseres 125-Jährigen Jubiläums** präsentieren wir ein **köstliches Apfelkuchen-Dessert**: eine moderne Interpretation des beliebten Klassikers, die traditionelle Genussmomente mit zeitgemäßem Dessertgenuss verbindet – und Ihre Gäste begeistern wird und verwöhnt.

Winterlicher Apfel-Moment mit Zimtstern-Crunch

ZUTATEN:

100 g **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**

2 Zimtsterne

1 EL Apfel, gewürfelt

1 Prise Zimt

Garnitur: Nüsse, Mandeln, Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Das **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen** in ein Glas füllen.
2. Einen Zimtstern fein würfeln und auf dem Dessert verteilen.
3. Apfelwürfel mit Zimt mischen und ebenfalls auf dem Dessert verteilen.
4. Mit dem verbleibenden Zimtstern, Nüssen, Mandeln und Pistazien nach Gefallen garnieren.

JETZT ENDTECKEN:

JUBILÄUMSDESSERT TYP APFELKUCHEN

Pur genießen oder mit Apfelkompott verfeinern

Einfach in der Anwendung

Unique und nur bei uns erhältlich

Perfekt für saisonale Dessertkreationen zur kalten Jahreszeit

Ready to use

DESSERT KI-GENERIERT

Auch als Bio-Variante erhältlich

Vanilla-Fruchtgenuss

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

300 g Bio-Äpfel, entkernt & geschält
30 g Cranberrys, getrocknet
15 g Zucker
20 g Zitronensaft
30 ml Apfelsaft
8 g Speisestärke
1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
30 g Haselnüsse, gehobelt

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel fein würfeln, Cranberrys fein hacken, mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Apfelsaft mit Speisestärke verrühren, die Grütze damit andicken und anschließend kalt stellen.
3. **frischli Vanilla-Pudding** in Gläser portionieren.
4. Apfel-Cranberry-Grütze darauf verteilen und mit gehobelten Haselnüssen garnieren.

Warmer Winter-Grießbrei

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

80 g Zimtschnecken
15 g Butter
2 kg **frischli Grießbrei**
150 g Preiselbeeren, aus dem Glas

ZUBEREITUNG:

1. Zimtschnecken würfeln und in Butter anrösten.
2. **frischli Grießbrei** erhitzen und in Schälchen anrichten.
3. Preiselbeeren ebenfalls erhitzen und Grießbrei damit garnieren, Zimtschnecken-Croûtons darüber streuen.

Grießpudding wird trendy!

KUGELN KI-GENERIERT

Mascarpone-Gedicht

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

300 g Preiselbeeren, aus dem Glas

10 g Speisestärke

½ TL Zimt

100 g Vanillekipferln

1 kg **frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme**

ZUBEREITUNG:

1. Preiselbeeren in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen, mit Stärke verrühren und kurz aufkochen. Preiselbeeren und Zimt unterrühren und die Sauce 30 Minuten kaltstellen.
2. Vanillekipferln fein hacken.
3. **frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme** in Gläser portionieren.
4. Preiselbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen und Vanillekipferln darüber streuen.

So lecker mit Vanille-Kipferl-Crumble!

Winterlicher Karamellpudding

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

300 g **Creme frischli 24 %**

200 g Quittengelee

1 kg **frischli Karamell-Pudding**

40 g Rauchmandeln

ZUBEREITUNG:

1. **Creme frischli 24 %** mit Quittengelee vermengen.
2. **frischli Karamell-Pudding** in Gläser portionieren und Quittencreme darauf verteilen.
3. Rauchmandeln grob hacken und die Desserts damit garnieren.

Rote-Grütze-Cheesecake-Trifle

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

120 g Spekulatius

1 kg **frischli Cheesecake Dessert**

500 g **frischli Rote Grütze**

ZUBEREITUNG:

1. Spekulatius grob zerstoßen, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen Kekse in Gläser portionieren.
2. **frischli Cheesecake-Dessert** über die Spekulatius-Kekse geben, anschließend **frischli Rote Grütze** darauf verteilen und mit Spekulatiusstücken garnieren.

Für besondere Anlässe!

Festlicher Schokopudding

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

500 g Bananen, geschält

Kardamom, gemahlen

1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**

200 g Vanille-Kipferln

frischli Schlagsahne 30 %

ZUBEREITUNG:

1. Bananen in dünne Scheiben schneiden und an die Innenseiten der Glasschalen drücken, 20 Scheiben zur Dekoration zurücklegen.
2. Die Bananenscheiben mit etwas Kardamom bestäuben und den **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %** in die Mitte füllen.
3. Vanille-Kipferln fein zerstoßen und auf dem Schoko-Pudding verteilen.
4. Die Desserts mit **frischli Schlagsahne 30 %** garnieren.

Mit Blaubeeren auch sehr lecker!

DESSERT KI-GENERIERT

Tiramisu-Wintertraum

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

1 kg **frischli Tiramisu-Creme**

500 g Spekulatius

1000 g TK-Beeren (gemischt)

Karamellsauce

Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. In eine eckige Auflaufform Spekulatius auf den Boden legen, darüber ca. 250 g von der **frischli Tiramisu-Creme** verteilen.
2. Die Beeren darauf verteilen (kann man auch gut mit den gefrorenen Früchten zubereiten).
3. Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4-5 Stunden kühl stellen.
4. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Karamellsauce garnieren.

Auch für das klassische Tiramisu geeignet!

Herbstlicher Birnenquark

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

800 g **GASTRO frischli Fruchtquark Birne**

40 g Bio Crunchy Müsli

75 g Weizenmehl

25 g Backkakao

75 g brauner Zucker

75 g Butter

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Aus Mehl, Backkakao, Zucker, Butter und Salz Streusel herstellen, diese bei 180 °C 15 Minuten lang backen und anschließend abkühlen lassen.
2. **GASTRO frischli Fruchtquark Birne** in Gläser portionieren.
3. Schoko-Crumble darauf verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.

Fruchtig-leichter Geschmack!

ARTIKELDATEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	
1162	frischli Tiramisu-Creme	1 kg	
1177	frischli Creme frischli 24 %	1 kg	
2664	frischli Grießbrei	1 kg	Für kleine Wohngruppen
2530	frischli Grießbrei	5 kg	
2551	frischli Vanilla-Pudding	5 kg	
2536	frischli Bio Milchpudding Vanille	5 kg	Unsere Bio Variante!
2553	frischli Karamell-Pudding	5 kg	
2566	frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme	5 kg	
2569	frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %	5 kg	
2574	frischli Cheesecake-Dessert	5 kg	
2575	frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen	5 kg	
2650	frischli Rote Grütze	5 kg	
26870	GASTRO frischli Fruchtquark Birne	5 kg	

UNSER AUSSEN-DIENSTTEAM

1 NATIONAL

Unser ganzes Produktsortiment & mehr Rezepte hier: **www.frischli-foodservice.de**

1 VOLKER KOHRS
Leiter Foodservice
Verwender Deutschland
+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de

2 FRANK FALK
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de

3 RALF BÖTTCHER
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de

4 ANDREAS HINZE
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de

5 VOLKER GUNIA
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de

6 NICOLAS EHMER
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de

7 MICHAEL GÖDEL
Gebietsverkaufsleiter
Verwendver
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de

frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de

Jetzt für unseren Newsletter anmelden:

082026/02